Vinextase®

Bisulfite 6

Bisulfite de Potassium ou Hydrogénosulfite de Potassium (E 224).

FORMULE CHIMIQUE :
$KHSO_3$

Caractéristiques physiques

* Aspect : transparent
* Couleur : jaune très pâle

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose : 1 cl apporte 0,6 g de So_2.
À incorporer directement sur vendange, moût ou vin.

Analyse physico-chimique

* Densité	(%)	1100 +/-20
* pH		4 - 4,9
* SO_2	(g/l)	60 +/-5

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg - Carton de 4 x 5 kg
Bidon de 22 kg

À conserver dans son emballage d'origine et à utiliser rapidement après ouverture.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Bisulfite 10

Bisulfite de Potassium ou Hydrogénosulfite de Potassium (E224).

Formule chimique :
$KHSO_3$

Caractéristiques physiques

* Aspect : transparent
* Couleur : jaune verdâtre

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose : 1 cl apporte 1 g de So_2.
À incorporer directement sur vendange, moût ou vin.

Analyse physico-chimique

* Densité	(%)	1100 +/-50
* pH		3,4 - 4,9
* SO_2	(g/l)	100 +/-5

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg - Carton de 4 x 5 kg
Bidon de 24 kg

À conserver dans son emballage d'origine et à utiliser rapidement après ouverture.
Peut cristalliser à basse température (<5°C).

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Bisulfite 18

Bisulfite de Potassium ou Hydrogénosulfite de Potassium (E224).

Formule chimique :
$KHSO_3$

Caractéristiques physiques

* Aspect : transparent
* Couleur : jaune très pâle

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose : 1 cl apporte 1,8 g de So_2.
À incorporer directement sur vendange, moût ou vin.

Analyse physico-chimique

* Densité	(%)	1180 +/-20
* pH		3,4 - 4,9
* SO_2	(g/l)	180 +/-5

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg - Carton de 4 x 5 kg
Bidon de 25 kg

À conserver dans son emballage d'origine et à utiliser rapidement après ouverture.
Peut cristalliser à basse température (<5°C).

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Bisulfite 15

Bisulfite de Potassium ou Hydrogénosulfite de Potassium (E 224).

FORMULE CHIMIQUE :
$KHSO_3$

Caractéristiques physiques

* Aspect : transparent
* Couleur : jaune verdâtre

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose : 1 cl apporte 1,5 g de So_2.
À incorporer directement sur vendange, moût ou vin.

Analyse physico-chimique

* Densité		1170 +/-50
* pH		3,4 - 4,9
* SO_2	(g/l)	150 +/-5

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg - Carton de 4 x 5 kg
Bidon de 24 kg

À conserver dans son emballage d'origine et à utiliser rapidement après ouverture.
Peut cristalliser à basse température.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Bisulfite 8

Bisulfite de Potassium ou Hydrogénosulfite de Potassium (E224).

Formule chimique :
$KHSO_3$

Caractéristiques physiques

* Aspect : transparent
* Couleur : jaune très pâle

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose : 1 cl apporte 0,8 g de So_2.
À incorporer directement sur vendange, moût ou vin.

Analyse physico-chimique

* Densité	(%)	1100 +/-20
* pH		3,4 - 4,9
* SO_2	(g/l)	80 +/-5

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg - Carton de 4 x 5 kg
Bidon de 22 kg

À conserver dans son emballage d'origine et à utiliser rapidement après ouverture.
Peut cristalliser à basse température (<5°C).

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178